

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ	Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia
1.2. Facultatea	Științe Economice
1.3. Departamentul	Administrarea Afacerilor și Marketing
1.4. Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii	Administrarea afacerilor în comerț, turism și servicii (AACTS)

### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<i>STANDARDE EUROPENE IN DOMENIUL SIGURANTEI ALIMENTARE</i>		2.2. Cod disciplină	AACTS 111			
2.3. Titularul activității de curs	Prof univ. dr. POPA MARIA						
2.4. Titularul activității de seminar	Asoc dr. Glevitzky Mirel						
2.5. Anul de studiu	<b>I</b>	2.6. Semestrul	<b>I</b>	2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	<b>E</b>	2.8. Regimul disciplinei ( <b>O</b> – obligatorie, <b>Op</b> – opțională, <b>F</b> – facultativă)	<b>O</b>

### 3. Timpul total estimat

3.1. Numar ore pe saptamana	3	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					50
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					55
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					26
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități .....					

3.7 Total ore studiu individual	133
3.8 Total ore din planul de învățământ	42
3.9 Total ore pe semestru	175
3.10 Numărul de credite	7

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs cu videoproiector
--------------------------------	--------------------------------

**6. Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	CP1. Aplicarea creativă a tehnicilor de cercetare și rezolvare de probleme;. CP2. Elaborarea de studii și planuri aplicate profesional; CP3. Capacitatea de a conduce grupuri de lucru și de a comunica în contexte dintre cele mai diverse; CP4. Capacitatea de acțiune independent și creativ în abordarea și soluționarea problemelor, de a evalua obiectiv și constructiv stări critice, de a rezolva creativ probleme și de a comunica rezultate în mod demonstrativ;
Competențe transversale	CT1 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă. Soluționarea în timp real, în condiții de asistență calificată, a unei probleme reale/ipotetice de la locul de muncă, respectând normele deontologiei profesionale. CT2 Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei. Realizarea unei lucrări/unui proiect, asumând cu responsabilitate sarcini specifice rolului într-o echipă plurispecializată

**7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)**

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<i>Dezvoltarea capacității studentului de a cunoaște și înțelege noțiunile de baza legate de implementarea unui sistem de management al calitatii si al siguranței alimentului, bazat pe principiile HACCP</i>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Înțelegerea conceptului de siguranța alimentară;</li> <li>- dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii de utilizare a sistemului, calității și garanției calității, toate acestea în strânsă legătură cu ambalarea, păstrarea, transportul, manipularea și comercializarea mărfurilor;</li> <li>- Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii calorice și alimentare a produselor și influența acestora asupra echilibrelor esențiale din corpul uman;</li> <li>- Dezvoltarea capacității de a înțelege Sistemul de management al calității și siguranței alimentare ISO 22000;</li> <li>- Capacitatea de-a înțelege sistemul HACCP</li> </ul>

**8. Conținuturi**

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definierea conceptelor fundamentale: managementul calitatii, siguranța alimentară, documente prescriere/certificare calitate;</li> <li>2. Valoarea calorică și alimentară; influența asupra echilibrelor esențiale din corp;</li> <li>3. Importanța implementării sistemelor de standardizare și certificare în România;</li> <li>4. Importanța sistemelor de management în cadrul lanțului alimentar;</li> </ol>	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	Curs interactiv

<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Nivelul operațional al standardelor;</li> <li>6. Managementul calitatii: ISO 9001;</li> <li>7. Siguranța alimentului HACCP și ISO 22000;</li> <li>8. Auditul intern ISO 9001; ISO 22.000;</li> <li>9. Etapele și principiile HACCP;</li> </ol>		
<p>BIBLIOGRAFIE:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Popa Maria, Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009</li> <li>2. Popa Maria, Calitate și siguranță alimentară, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005;</li> <li>3. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;</li> <li>4. Rotaru G., Moraru C., H.A.C.C.P. – Analiza riscurilor. Punctele critice de control, Editura Academică, Galați, 1997;</li> <li>1. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;</li> <li>5. ***SR EN ISO 22000:2005 Sisteme de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar</li> <li>6. *** SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de management al calității</li> </ol>		
<p><b>Seminar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calculul valorii calorice și alimentare;</li> <li>2. Punctele critice de control și arborele decizional în cadrul HACCP</li> <li>3. Activitățile echipei de siguranță a alimentelor în vederea implementării sistemului HACCP</li> <li>4. Întocmirea diagramei de flux și evaluarea riscurilor alimentare</li> <li>5. Stabilirea sistemului de monitorizare a punctelor critice de control, precum și a acțiunilor corective și preventive</li> <li>6. Elaborarea planului HACCP</li> </ol>	<p><i>Prelegere, discuții, exemplificare</i></p>	<p>Elaborare PLAN HACCP pe echipe</p>
<p>Bibliografie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;</li> <li>2. Rotaru G., Moraru C., H.A.C.C.P. – Analiza riscurilor. Punctele critice de control, Editura Academică, Galați, 1997;</li> <li>3. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;</li> <li>4. ***SR EN ISO 22000:2005 Sistem de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;</li> <li>5. *** SR EN ISO 9001:2015 Sistem de management al calității.</li> </ol>		

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

Elaborarea programei analitice s-a realizat prin consultarea și colaborarea cu specialiști din domeniu din cadrul Direcției Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor. La discuțiile legate de elaborarea curriculei au participat și cadre didactice din alte departamente din UAB sau din alte instituții de învățământ superior. Întâlnirea a vizat identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior.

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<i>Evaluare finala</i>	<i>Test grila</i>	30%
	<i>Evaluare pe parcurs</i>	<i>Elaborare si prezentare: Harta proceselor, 1 procedura operaționala</i>	40 %
10.5 Seminar/laborator	<i>Verificare pe parcurs</i>	<i>Elaborare si prezentare pe parcurs proiect</i>	30%
10.6 Standard minim de performanță: obtinerea notei minim 5			
Demonstrarea competențelor în:			

Data completării  
5.09.2019

Semnătura titularului de curs  
Prof.univ.dr. Popa Maria

Semnătura titularului de seminar  
Asoc.dr. Gletvizky Mirel

Data avizării în departament  
10.09.2019

Semnătura directorului de departament  
Conf.univ.dr. Gavrilă-Paven Ionela